

PC/KR 03/00645

RO/KR 15.05.2003

Rec'd PCT/PTO 27 SEP 2004

10/509666

대한민국 특허
KOREAN INTELLECTUAL
PROPERTY OFFICE

청 REC'D 27 MAY 2003
WIPO PCT

별첨 사본은 아래 출원의 원본과 동일함을 증명함.

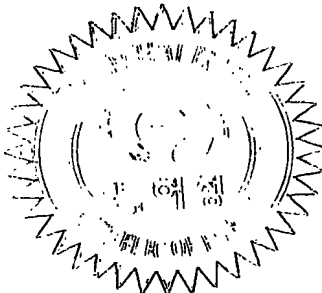
This is to certify that the following application annexed hereto
is a true copy from the records of the Korean Intellectual
Property Office.

출원번호 : 10-2002-0017662
Application Number

출원년월일 : 2002년 03월 30일
Date of Application MAR 30, 2002

출원인 : 임형태
Applicant(s) LIM HYOUNG TAE

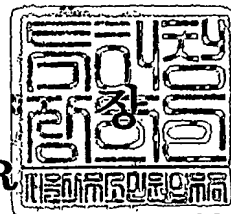
PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)



2003 년 04 월 30 일

특 허 청

COMMISSIONER



【서지사항】

【서류명】 특허출원서
【권리구분】 특허
【수신처】 특허청장
【제출일자】 2002.03.30
【발명의 명칭】 야채가 내장된 티백과 기름 성분이 없고 향이 훈증된 면을 포함하는 라면
【발명의 영문명칭】 Noodle Package Including Vegetables-Containing Teabag And Oil-Excluding Fumigated Noodle
【출원인】
【성명】 임형태
【출원인코드】 4-1998-056699-0
【대리인】
【성명】 손민
【대리인코드】 9-1999-000420-6
【대리인】
【성명】 이세진
【대리인코드】 9-2000-000320-8
【대리인】
【성명】 김성남
【대리인코드】 9-1998-000150-9
【발명자】
【성명】 임형태
【출원인코드】 4-1998-056699-0
【취지】 특허법 제42조의 규정에 의하여 위와 같이 출원합니다. 대리인
 민 (인) 대리인
 이세진 (인) 대리인
 김성남 (인)

【수수료】

【기본출원료】	18	면	29,000	원
【가산출원료】	0	면	0	원
【우선권주장료】	0	건	0	원
【심사청구료】	0	항	0	원



1020020017662

출력 일자: 2003/5/2

【합계】	29,000 원
【감면사유】	개인 (70%감면)
【감면후 수수료】	8,700 원
【첨부서류】	1. 요약서·명세서(도면)_1통

【요약서】

【요약】

본 발명은 무즙, 콩나물즙, 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및/또는 북
어채의 분말 또는 과립 또는 건더기가 내장된 티백과 기름 성분이 없고 향이 훈증된 면
을 포함하는 라면에 관한 것이다.

【색인어】

라면, 티백, 야채, 면, 훈증



【명세서】

【발명의 명칭】

야채가 내장된 티백과 기름 성분이 없고 향이 훈증된 면을 포함하는 라면{Noodle Package Including Vegetables-Containing Teabag And Oil-Excluding Fumigated Noodle}

【발명의 상세한 설명】

【발명의 목적】

【발명이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술】

<1> 본 발명은 라면에 관한 것이다. 보다 자세하게는, 본 발명은 야채수 를 제공하는, 티백 형태의 스프와 기름 성분이 없이 각종 향이 훈증된 면이 조화되어 맛이 배가된 라면에 관한 것이다.

<2> 라면은 그 소비가 점차 증대되어 가고 있으며 그 종류 또한 다양하다. 라면의 다양성은 대부분 면의 형태 및 스프의 맛에 의해 이루어진다. 면은 일반적으로 원료배합공정, 면대형성공정, 절출공정, 성형공정, 증숙공정, 유탕공정, 냉각공정을 거쳐 제조된다. 라면과 관련된 선행기술로는 대한민국 특허공개 제86-6214호, 제86-5597호, 제87-264호 및 제89-9297호에 즉석라면의 제법이 기술되어 있으며, 또한 대한민국 특허공개 제2001-29100호 및 제2001-9344호에는 각각 라면스낵의 제법 및 라면과자의 제법이 기술되어 있다.

【발명이 이루고자 하는 기술적 과제】

<3> 라면의 소비층은 어린이부터 노인에 이르기까지 다양하며 이와 더불어 소비자의 라면에 대한 기호 또한 매우 다양하다. 이러한 점에서 다양한 소비자의 욕구를 충족하기

위해서는 다양한 맛의 라면 개발이 끊임없이 요구된다. 이에 본 발명의 목적은 다양한 소비자의 욕구를 충족할 수 있는 새로운 개념의 라면을 개발하는데 있다.

- <4> 본 발명자들은 무즙, 콩나물즙, 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및 북어채를 건더기 형태 또는 과립 형태 또는 분말 형태로 하여 야채수를 제공하는 티백형태의 야채 스프와 기름 성분이 없이 각종 향이 혼증된 면을 제조하여 종래의 라면과 차별화되고 맛이 향상된 새로운 개념의 라면을 개발하였다.
- <5> 한 가지 관점으로서, 본 발명은 동결건조된 건더기, 분말 또는 과립의 형태로 야채가 내장된 티백을 포함하는 라면을 제공한다.
- <6> 바람직한 관점으로서, 본 발명은 무즙, 콩나물즙, 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장된 티백을 포함하는 라면을 제공한다.
- <7> 다른 바람직한 관점으로서, 본 발명은 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장된 티백을 포함하고, 무즙과 콩나물즙이 종래 라면의 스프와 액상의 혼합물을 형성하고 별도의 포장지에 포함된 라면을 제공한다.
- <8> 또 다른 바람직한 관점으로서, 본 발명은 동결건조된 대파, 풋고추 및 건표고의 건더기가 내장된 티백과 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장된 다른 제2 티백을 포함하고 무즙과 콩나물즙은 종래 라면의 스프와 액상의 혼합물을 형성하거나 무즙과 콩나물즙의 분말 또는 과립이 종래 라면의 스프와 고상의 혼합물을 형성하여 별도의 포장지에 포함된 라면을 제공한다.
- <9> 다른 관점으로서, 본 발명은 재료의 반죽, 절출, 증숙, 성형, 유탕, 냉각 및 건조 공정을 통해 라면의 면을 제조하는 방법에 있어서, 감자 전분을 재료의 전체 중량을 기

준으로 5 내지 10%를 사용하고, 증숙 공정에서 절출된 면에 향을 혼증하며, 성형된 면은 유탕 처리되지 않고 직접 냉각하고 건조시킴을 특징으로 하는 면의 제조 방법을 제공한다.

<10> 또 다른 관점으로서, 동결건조된 건더기, 분말 또는 과립의 형태로 야채가 내장된 티백과 상기 방법에 따라 제조되어 기름 성분이 없고 향이 혼증된 면을 포함하는 라면을 제공한다.

【발명의 구성 및 작용】

<11> 본 발명의 라면은 종래 라면과 비교하여 스프와 면에서 차별화된다.

<12> 스프 파트

<13> 종래 라면의 스프 파트는 분말 스프와 건더기 스프로 구성되어 있다. 분말 스프는 육수에 해당하며, 건더기 스프는 대파, 풋고추, 건표고, 다시마 및 마늘이 동결건조된 상태로 되어 있다.

<14> 본 발명에서는 종래의 라면에 포함된 육수에 해당하는 분말 스프에 더하여 야채수를 형성하기 위해 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘 및 추가로 무즙, 콩나물즙, 양파, 북어채를 사용한다.

<15> 본 발명에서 야채수를 형성하기 위해 사용되는 재료는 티백에 포장하여 사용된다. 본 발명에서 사용되는 무즙, 콩나물즙, 대파, 풋고추, 건표고, 양파, 북어채, 마늘, 다시마는 각각 과립 또는 분말화거나 건더기 형태로 동결건조시켜 티백에 포장한다.

- <16> 본 발명의 한 가지 양태로서, 양파, 북어채, 마늘 및 다시마를 동결건조시키고 건더기 형태로 혼합하여 티백에 포장하고 대파, 풋고추 및 건표고는 티백에 포장하지 않고 보임성을 제공하기 위해 종래 라면과 같이 동결건조시켜 건더기로 하여 조리된 라면에 건더기가 보이게 한다. 그리고, 무즙과 콩나물즙은 종래의 분말스프와 혼합하여 액상의 형태로 만들어 액상 스프로 제공할 수 있다.
- <17> 본 발명의 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘 및 다시마를 동결건조시키고 건더기 형태로 혼합하여 티백에 포장하고 대파, 풋고추 및 건표고는 티백에 포장하지 않고 보임성을 제공하기 위해 종래 라면과 같이 건더기로 하여 조리된 라면에 건더기가 보이게 한다. 그리고, 무즙과 콩나물즙은 동결건조시켜 분말화하거나 과립화하여 종래의 분말스프와 혼합하여 고상의 형태로 만들어 고상 스프로 제공할 수 있다.
- <18> 본 발명의 또 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘, 다시마, 대파, 풋고추 및 건표고를 동결건조시키고 건더기 형태로 혼합하여 티백에 포장하고 무즙과 콩나물즙은 종래의 분말스프와 혼합하여 액상의 형태로 만들어 액상 스프로 제공할 수 있다.
- <19> 본 발명의 또 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘, 다시마, 대파, 풋고추 및 건표고를 동결건조시키고 건더기 형태로 혼합하여 티백에 포장하고 무즙과 콩나물즙은 동결건조시켜 분말화하거나 과립화하여 종래의 분말스프와 혼합하여 고상의 형태로 만들어 고상 스프로 제공할 수 있다.
- <20> 본 발명의 또 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘 및 다시마를 동결건조시키고 분말 및 과립화한 후 혼합하여 티백에 포장하고 대파, 풋고추 및 건표고는 티백에 포장하지 않고 보임성을 제공하기 위해 종래 라면과 같이 건더기로 하여 조리된 라면에 건더기

가 보이게 한다. 그리고, 무즙과 콩나물즙은 종래의 분말스프와 혼합하여 액상의 형태로 만들어 액상 스프로 제공할 수 있다.

<21> 본 발명의 또 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘 및 다시마를 동결건조시키고 분말 및 과립화한 후 혼합하여 티백에 포장하고 대파, 풋고추 및 건표고는 티백에 포장하지 않고 보임성을 제공하기 위해 종래 라면과 같이 건더기로 하여 조리된 라면에 건더기가 보이게 한다. 그리고, 무즙과 콩나물즙은 동결건조시켜 분말화하거나 과립화하여 종래의 분말스프와 혼합하여 고상의 형태로 만들어 고상 스프로 제공할 수 있다.

<22> 본 발명의 또 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘, 다시마, 대파, 풋고추 및 건표고를 동결건조시키고 분말 및 과립화한 후 혼합하여 티백에 포장하고 무즙과 콩나물즙은 종래의 분말스프와 혼합하여 액상의 형태로 만들어 액상 스프로 제공할 수 있다.

<23> 본 발명의 또 다른 양태로서, 양파, 북어채, 마늘, 다시마, 대파, 풋고추 및 건표고를 동결건조시키고 분말 및 과립화한 후 혼합하여 티백에 포장하고 무즙과 콩나물즙은 동결건조시켜 분말화하거나 과립화하여 종래의 분말스프와 혼합하여 고상의 형태로 만들어 고상 스프로 제공할 수 있다.

<24> 본 발명에 따라 상기 북어채를 포함한 야채 재료는 티백에 포장됨으로써 면을 넣기 전 찬물에 티백을 넣어 물이 데워지면서 연두색 내지 진한 녹색의 야채수를 형성하고 면을 끓는 물에 넣기 전에 티백을 빼낸다. 면을 넣기 전에 형성된 야채수는 그 자체로 각종 야채의 국물을 제공할 뿐만 아니라 연두색 내지 진한 녹색이므로 라면을 조리하는 사람에게 상당한 신선감을 준다. 또한, 티백을 이용하기 때문에 조리된 라면에 찌꺼기

같이 보이는 야채 건더기가 드러나지 않을 수 있다. 또한, 야채중에서 소비계층에 따라 선택적으로 야채를 분말 또는 과립화하거나 건더기 형태로 가공함으로써 선택적인 보임성을 제공할 수 있다. 예를 들면, 종래 라면은 끓인 후 소비자 가운데 특히 어린이의 경우 건더기가 보이는 것을 싫어하기 때문에 본 발명에 따라 티백 스프를 포함한 라면은 어린이나 건더기를 싫어하는 소비자에게 상당한 기호를 제공할 것이다.

<25> 용어 "야채수"는 물이 끓으면서 티백에 내장된 야채의 각종 유용 성분 및 향이 배어 난 상태의 뜨거운 물로 연두색 내지 진한 녹색이다. 본 발명에서는 상기한 바와 같이 야채를 선택적으로 보임성을 주기 위해 건더기 형태로 유지하거나 동결건조시켜 야채의 유용 성분 및 향이 신속하고 충분히 배어나 올 수 있도록 분말 또는 과립화할 수 있다.

<26> 본 발명에서 사용되는 티백은 현재 시판되고 있는 것을 그대로 이용할 수 있으며 예를 들면 동서식품에서 개발하여 시판하고 있는 녹차용 티백을 이용할 수 있다.

<27> 본 발명에서 사용되는 무즙 및 콩나물즙은 대형 믹서로 갈아서 나온 즙을 여과하여 이용하거나 녹즙기를 통해 배출된 즙을 그대로 사용할 수 있다. 이렇게 형성된 무즙 및 콩나물즙은 액상으로 사용하거나 동결건조시킨 다음 과립화하거나 분말화하여 사용할 수 있다.

<28> 기타 다른 야채들은 보임성과 야채수 효과를 적절히 배분하여 동결건조시켜 건더기로 사용하거나 동결건조시킨 다음 과립화하거나 분말화하여 사용할 수 있다. 동결건조, 과립화 및 분말화는 통상의 기술 범위내에 있는 것으로 본 발명을 위해 특별한 조건을 필요로 하지 않는다.

<29> 라면국물은 라면 맛을 위해 상당히 중요한 요소이다. 이에 따라 본 발명에서 제공되는 야채수는 육수에 해당하는 분말스프가 주재료인 종래 라면의 국물에 비해 시원함이 배가된다. 본 발명의 야채수는 라면 1개를 기준으로 하여(마찬가지로, 종래 라면의 분말스프 10g을 기준으로 하여) 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g, 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용할 때 시원함 및 맛에 대해 다수의 패널을 대상으로 한 관능시험 결과 가장 좋은 것으로 나타났다.

<30> 그러나, 무즙, 콩나물즙, 북어채, 다시마, 건표고의 양은 5g까지 더 사용할 수 있으며, 기타 야채는 2g 정도 적게 또는 많이 사용할 수 있다.

<31> 면 파트

<32> 본 발명의 면은 기본적으로 기름 성분을 완전히 배제하며, 추가로 면에 향을 혼증한다. 라면을 제조하는 종래 기술은 밀가루, 감자전분, 소맥분, 초산전분, 정제염, L-글루타민산나트륨, 정백당, 팜유가 주 재료로 사용되며, 반죽, 절출, 증숙, 성형, 유탕, 냉각, 건조의 공정으로 이루어진다. 따라서, 본 발명의 면 제법은 증숙 단계에서 혼제 공법을 도입하여 향을 도입하고, 유탕 단계를 배제하여 기름을 전혀 사용하지 않는다. 유탕 단계가 없으면 면이 형태를 유지하기 어렵기 때문 이를 보완하기 위해 감자 전분을 종래 라면에 사용된 양에 비해 5% 내지 10% 더 사용하고 감자 전분을 더 사용하는 만큼 소맥분의 사용량을 줄인다. 또한, 절출 단계에서 면발의 굵기를 10% 정도 늘린다. 반죽

과 절출 과정에서 감자전분의 비율을 늘리고 면의 굵기를 증가시키는 것은 또한 본 발명에 따른 증숙 단계에서의 혼제 공법을 위해 필요한 요건이다.

<33> 본 발명에 따라 제조된 면은 기름 성분이 전혀 없기 때문에 종래 라면에 비해 장기간 유통 보관할 수 있는 이점을 제공한다. 그 이유는 유통 단계를 통한 종래 라면은 약 1개월 정도 지나면 기름 냄새를 풍기며 그 이후는 면의 변색 요인이 되거나 좋지 않은 냄새를 제공하기 때문이다. 또한, 본 발명의 면은 감자 전분의 사용비율이 높기 때문에 식감이 보다 좋은 이점을 제공한다. 또한, 면에 혼증된 향은 다양한 소비자의 기호를 다양하게 충족시켜 줄 수 있는 이점을 제공한다.

<34> 본 발명은 하기 실시예로 보다 구체적으로 예시될 것이다. 그러나, 이들 실시예는 단지 본 발명의 구현 예이며 본 발명의 범위를 한정하는 것이 아니다.

<35> <실시예 1>

<36> 무의 껍을 벗기고 녹즙기(동아산업)에 넣고 무즙을 만들었다. 콩나물즙 또한 무즙과 별도로 녹즙기 사용하여 만들었다.

<37> 대파, 풋고추, 건표고, 양파, 북어채, 마늘, 다시마를 각각 동결건조시키고, 파립기로 만들었다. 파립기(Pelletizer)는 (주)웅비기계 제품을 사용하였고 입도는 1 내지 2 mm로 하였다.

38> 재료는 진라면(오뚜기) 분말스프 10g을 기준으로 하여 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g(이하 과립 중량 기준), 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용하였다.

<39> 무즙과 콩나물즙은 분말스프와 혼합하여 액상으로 만들고, 나머지 북어채를 포함한 야채의 과립은 티백(동서식품, 5x4cm)에 넣고 포장하였다.

<40> <실시예 2>

<41> 무즙과 콩나물즙은 실시예 1과 같이 제조하였다.

<42> 대파, 풋고추, 건표고는 동결건조시켜 건더기 형태로 만들었다.

<43> 양파, 북어채, 마늘, 다시마를 각각 동결건조시키고, 과립으로 만들었다. 과립기(Pelletizer)는 (주)웅비기계 제품을 사용하였고 입도는 1 내지 2 mm로 하였다.

<44> 재료는 진라면(오뚜기) 분말스프 10g을 기준으로 하여 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g(이하 과립 중량 기준), 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용하였다.

<45> 무즙과 콩나물즙은 분말스프와 혼합하여 액상으로 만들고, 동결건조된 건더기 형태의 대파, 풋고추, 건표고는 별도 포장하고, 나머지 북어채를 포함한 야채(양파, 마늘, 다시마)의 과립은 티백(동서식품, 5x4cm)에 넣고 포장하였다.



<46> <실시예 3>

<47> 무즙과 콩나물즙은 실시예 1과 같이 제조한 후 동결건조시키고 분말화하였다.

<48> 대파, 풋고추, 건표고는 동결건조시켜 건더기 형태로 만들었다.

<49> 양파, 북어채, 마늘, 다시마를 각각 동결건조시키고, 과립으로 만들었다. 과립기 (Pelletizer)는 (주)웅비기계 제품을 사용하였고 입도는 1 내지 2 mm로 하였다.

<50> 재료는 진라면(오뚜기) 분말스프 10g을 기준으로 하여 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g(이하 과립 중량 기준), 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용하였다.

<51> 무즙과 콩나물즙의 과립은 분말스프와 혼합하여 고상으로 만들고, 동결 건조된 건더기 형태의 대파, 풋고추, 건표고는 별도 포장하고, 나머지 북어채를 포함한 야채(양파, 마늘, 다시마)의 과립은 티백(동서식품, 5x4cm)에 넣고 포장하였다.

<52> <실시예 5>

<53> 무즙과 콩나물즙은 실시예 1과 같이 제조한 후 동결건조시키고 분말화하였다.

<54> 대파, 풋고추, 건표고는 동결건조시켜 건더기 형태로 만들었다.

<55> 양파, 북어채, 마늘, 다시마를 각각 동결건조시키고, 과립으로 만들었다. 과립기 (Pelletizer)는 (주)웅비기계 제품을 사용하였고 입도는 1 내지 2 mm로 하였다.



<56> 재료는 진라면(오뚜기) 분말스프 10g을 기준으로 하여 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g(이하 과립 중량 기준), 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용하였다.

<57> 동결건조된 건더기 형태의 대파, 풋고추, 건표고는 별도 포장하고, 나머지 북어채를 포함한 야채(양파, 마늘, 다시마)의 과립은 무즙과 콩나물즙의 과립과 함께 분말스프와 혼합하여 고상으로 만들고, 티백(동서식품, 5x4cm)에 넣고 포장하였다.

<58> <실시에 5>

<59> 무즙과 콩나물즙은 실시에 1과 같이 제조한 후 동결건조시키고 분말화하였다.

<60> 대파, 풋고추, 건표고, 양파, 북어채, 마늘, 다시마를 각각 동결건조시키고, 과립으로 만들었다. 과립기(Pelletizer)는 (주)웅비기계 제품을 사용하였고 입도는 1 내지 2 mm로 하였다.

<61> 재료는 진라면(오뚜기) 분말스프 10g을 기준으로 하여 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g(이하 과립 중량 기준), 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용하였다.

<62> 북어채를 포함한 상기 모든 야채의 과립은 무즙과 콩나물즙의 과립과 함께 티백(동서식품, 5x4cm)에 넣고 포장하였다.



<63> <실시예 6>

<64> 감자전분(아베베) 2.4kg, 소맥분 0.8kg 과 증력분(대한제분) 6.8kg을 믹서(성광전자)에 넣고 15분간 혼합하였다. 그런 다음 정백당 0.1kg, 정제염 0.9kg, 유화유지 0.6kg, L-글루타민산나트륨 0.004kg, 초산전분 0.3kg, 팜유 0.03kg, 물 1.1kg을 넣고 20분간 균질하게 혼합하였다. 이어서, 형성된 반죽을 7단 롤러에 통과시켜 면대를 형성한 다음 절출(직경 3mm)하고 11℃에서 약 3분간 증숙하면서 허브향을 훈증하였다. 절단하여 성형한 다음 실온에서 서서히 냉각시킨 후 드라이 건조시켜 라면을 수득하였다.

<65> <스프 맛 실험예>

<66> 전문 조리장 4인(남성)에게 아래와 같은 라면 시식회를 하였다. 그 결과는 아래 표와 같다.

<67> 라면종	열라면, 안성탕면, 진라면, 신라면, 스낵면,					
시식조건	① 각각 야채수에 끓이되 라면만을 주재료로 하고, 기타 토핑은 모두 배제했다.					
시식방법	①전체조울 ②면발 ③국물 이렇게 3항으로 나눈 뒤,					
합산방법	1위에서 6위까지 6,5,4,3,2,1점의 점수를 각각 부여해서 합산했다.					
면발결과	①신라면	②진라면	②안성탕면	④열라면	④스낵면	⑥신짜면
	20	15	15	13	13	8
국물	①안성탕면	②진라면	②신라면	④열라면	⑤신짜면	⑥스낵면
	18	16	16	15	13	6
조화도	①안성탕면	②신라면	③진라면	④열라면	⑤신짜면	⑥스낵면
	18	17	15	14	13	7
합산	①신라면	②안성탕면	③진라면	④열라면	⑤신짜면	⑥스낵면
	53	51	46	42	34	26
분석	제품을 숨기고 한 설문에서 전체적인 합산결과 신라면이 제일 우위를 보였고 안성탕면, 진라면 순이었다. 이는 현재 시장점유율 순위와도 같다. 조화도 부분을 제외하고는 진라면이 안성탕면과 신라면 사이에 고루 분포되어 있었다.					

<68>

라 면 종	신라면, 안성탕면, 진라면 매운맛		
시 칩 조 건	① 신라면과 안성탕면은 정수로 끓인다. ② 진라면 매운맛은 상기 실시예 1의 스프로 끓인다.		
시 식/합	상기방법과 동일		
면 발 결 과	신라면	진라면	안성탕면
	10	7	7
국 물 결 과	진라면	신라면	안성탕면
	11	8	5
조 화 도	진라면	신라면	안성탕면
	11	7	6
합 산	진라면	신라면	안성탕면
	29	25	18
분 석	면발을 제외한 나머지 부분의 순위가 뒤집어 지는 것을 볼 수 있었다. 역시 같은 실험을 반복하였으나, 그 격차가 더 벌어질 뿐 순위에는		

<69> 결론적으로 본 실험은 본 발명의 스프가 라면의 맛을 상당히 배가한다는 것을 입증한다.

<70> 이상의 설명으로부터, 본 발명이 속하는 기술분야의 당업자는 본 발명이 그 기술적 사상이나 필수적 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 이와 관련하여, 이상에서 기술한 실시예 및 실험예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적인 것이 아닌 것으로서 이해해야만 한다. 본 발명의 범위는 상기 상세한 설명보다는 후술하는 특허청구범위의 의미 및 범위 그리고 그 등가개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

【발명의 효과】

<71> 본 발명의 라면은 야채가 포장된 티백을 사용함으로써 야채의 보임성을 최소화할 수 있어 어린이 소비층의 기호를 충족할 수 있다. 또한, 본 발명의 라면은 무즙, 콩나물



즙, 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및/또는 북어채를 선택적으로 건더기 형태, 분말 형태 또는 과립 형태로 하여 야채의 보임성을 다양하게 조절할 수 있음에 따라 다양한 소비층을 확보할 수 있다. 또한 본 발명의 라면은 라면 물을 끓이는 과정에서 티백으로부터 스며나오는 연두색 내지 녹색의 야채수로 인해 조리하는 동안에 신선감을 제공한다. 또한, 본 발명의 라면은 면에 있어서 기름 성분이 없고 향이 배어 있어 상기 야채수와 어우러져 새롭고 개선된 식감을 제공한다.

【특허청구범위】**【청구항 1】**

동결건조된 건더기, 분말 또는 과립의 형태로 야채가 내장된 티백을 포함하는 라면

【청구항 2】

제1항에 있어서, 티백에 무즙, 콩나물즙, 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장된 라면.

【청구항 3】

제1항에 있어서, 티백에 대파, 풋고추, 건표고, 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장되고, 무즙과 콩나물즙은 종래 라면의 스프와 액상의 혼합물을 형성하고 별도의 포장지에 포함된 라면.

【청구항 4】

제1항에 있어서, 티백에 동결건조된 대파, 풋고추 및 건표고의 건더기와 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장되고, 무즙과 콩나물즙은 종래 라면의 스프와 액상의 혼합물을 형성하거나 무즙과 콩나물즙의 분말 또는 과립이 종래 라면의 스프와 고상의 혼합물을 형성하여 별도의 포장지에 포함된 라면.

【청구항 5】

제1항에 있어서, 티백에 동결건조된 대파, 풋고추 및 건표고의 건더기가 내장되고, 다른 제2 티백에 다시마, 마늘, 양파 및 북어채의 분말 또는 과립이 내장되며, 무즙과 콩

나물즙은 종래 라면의 스프와 액상의 혼합물을 형성하거나 무즙과 콩나물즙의 분말 또는 과립이 종래 라면의 스프와 고상의 혼합물을 형성하여 별도의 포장지에 포함된 라면.

【청구항 6】

제1항 내지 5항에 있어서, 종래 라면의 분말스프 10g을 기준으로 하여, 무즙 30g, 콩나물즙 11g, 대파 7.5g, 풋고추 8g, 건표고 0.5g, 양파 11g, 북어채 3g, 마늘 4.3g, 다시마 5.4g을 사용하는 라면.

【청구항 7】

재료의 반죽, 절출, 증숙, 성형, 유탕, 냉각 및 건조 공정을 통해 라면의 면을 제조하는 방법에 있어서, 감자 전분을 재료의 전체 중량을 기준으로 5 내지 10%를 사용하고, 증숙 공정에서 절출된 면에 향을 혼증하며, 성형된 면은 유탕 처리되지 않고 직접 냉각하고 건조시킴을 특징으로 하는 면의 제조 방법.

【청구항 8】

제7항에 있어서, 향이 아로마 향인 방법.

【청구항 9】

동결건조된 건더기, 분말 또는 과립의 형태로 야채가 내장된 티백과 제7항의 방법에 따라 제조되어 기름 성분이 없고 향이 혼증된 면을 포함하는 라면.